

Home &gt; LIFE STYLE &gt; Sapori &gt; LA BELLEZZA NEL PIATTO

LIFE STYLE Sapori

## LA BELLEZZA NEL PIATTO

Ott 13, 2019

Un convegno realizzato per celebrare i 25 anni della delegazione meranese dell'Accademia Italiana della Cucina, si è svolto nei giorni scorsi a Merano (BZ). Affascinante e contemporaneo il tema: "Arte e Bellezza a Tavola", che ha consentito ai diversi relatori di esplorare le tante connessioni tra il mondo della gastronomia e gli aspetti artistici che accompagnano le creazioni culinarie più riuscite. Dalla storia all'architettura, dall'accoglienza alla mise en place il mondo del cibo si è misurato con le esigenze della bellezza, in tutte le sue forme. Tra gli interventi, quello di Philipp Hillebrand ed Elisa Gufler, chef e sommelier di Eden's Park Restaurant di Villa Eden Leading Park Retreat ha avuto come focus La Bellezza nel Piatto.

Un tema che ha consentito ai due giovani talenti, che stanno riscuotendo un notevole successo nei primi mesi alla guida del ristorante – che ora è aperto anche agli ospiti esterni -, di toccare diverse tematiche di rilievo. "Trovo che in un piatto realizzato con attenzione e cura si possa trovare un esempio di bellezza – ha affermato Philipp Hillebrand – intesa nel senso greco classico del termine: armonia. Armonia di proporzioni, di sentimenti, di serenità. Nel caso della cucina di sapori in primo luogo, e, come diretta conseguenza, anche estetica.

Perché prima ancora di affondare la forchetta – o il cucchiaino – in una pietanza, quello che cattura è l'aspetto del piatto, attraverso la vista. E per una esperienza completa, che coinvolga tutti i sensi, la bellezza è parte integrante di un piatto ben fatto. Quindi i colori, la disposizione del cibo nella portata, un piacevole profumo che risvegli con l'olfatto ricordi e momenti, sono tutti elementi che contribuiscono alla buona riuscita di un piatto". Fondamentale, specie per una realtà come Villa Eden Leading Park Retreat, anche un altro aspetto che il tema La Bellezza nel Piatto suggerisce, e che si lega a una considerazione della cucina in senso generale.

Siamo quello che mangiamo è ormai una frase fatta, ma nutrirsi con equilibrio è una premessa indispensabile per conservare un aspetto giovane e sano. Bello, in una parola. La nostra bellezza, intesa come bellezza autentica, fatta di armonia, equilibrio e salute, passa quindi anche da ciò che mettiamo dentro al nostro piatto. Ingredienti sani e semplici, di provenienza certificata e assemblati in maniera gustosa e che ne conservi i principi nutritivi sono alla base di una dieta equilibrata. All'evento ha fatto seguito una cena di gala nello splendido inizio di autunno meranese.

Per informazioni:  
Villa Eden Leading Park Retreat  
via Winkel 68/70  
39012 Merano (BZ)

Tel. 0473.236583  
[www.villa-eden.com](http://www.villa-eden.com)

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE

PAUSA PRANZO: DIETA  
MEDITERRANEA

QUANDO IL BENESSERE E'  
L'ACETO IN TASCA

COCKTAILCROMIA, IL NUOVO  
TREND DELL'ESTATE

PONTE DI FERRAGOSTO  
ROSSO E PICCANTE

DODICI FONTANE, TUTTO IL  
GUSTO DELLA SICILIA

